SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 3 DE DICIEMBRE DE 2006

Turismo 12

E C U A D O R

Un recorrido por los coloridos mercados de artesanías y excursiones a los impactantes volcanes.



La lancha colectiva avanza por el río Sarmiento rumbo al Espera, donde hay un vivero abierto al público.



Una granja con cabras muy adaptadas al mundo de agua del Delta.

TIGRE *Agroturismo en el Delta*

Vida de isleños

POR CAMILA FERNANDEZ

Con el apoyo y asesoramiento del Proyecto Cambio Rural del INTA y la Municipalidad local, un grupo de productores afincados en las islas crearon una asociación orientada al turismo. Granjeros, agricultores, artesanos y apicultores reciben en sus muelles a los visitantes, quienes pueden conocer así la auténtica vida isleña.

El proyecto surgió después de una reunión que convocó una ingeniera del INTA contratada por la Municipalidad, en la que participaron 16 dueños de emprendimientos productivos en las islas, con el propósito de organizar la prestación de servicios turísticos alternativos. Así surgió la asociación Delta Natural, agro y ecoturismo. El objetivo principal de esta iniciativa es que los productores hagan conocer a los visitantes el singular estilo de vida de un isleño y al mismo tiempo le ofrezcan el remanente de su producción, que en algunos casos es sólo para el propio consumo familiar. **Turismo/12** visitó dos de estos interesantes emprendimientos, uno en el arroyo Espera y otro en el Torito.

GRANJA EN EL TORITO Un lugar clave para conocer lo esencial del modo de vida de un isleño autóctono –que nació y vive en una isla– es la granja La Periquita, ubicada en el arroyo Torito, Primera Sección. Allí, en una quinta del año 1957 que perteneció a su abuelo, vive Pablo Neltin con su esposa y dos hijos. En La Periquita el tiempo transcurre al ritmo de la vida de campo y por eso Pablo no usa reloj sino que se guía por el sol. Y si bien trabaja de sol a sol, su vida no tiene horarios fijos y mucho menos es rutinaria. Darles de comer a los animales le lleva alrededor de una hora en la mañana. Un par de veces por semana algunos vecinos lo contratan para arreglar un parque con jardín, otro día puede reparar un bote y los miércoles da clases de apicultura en un colegio secundario sobre el río Paraná Miní.

La casona del abuelo no es por cierto un lujo. Como muchas viviendas isleñas, tiene una cocina económica (a leña) y una salamandra. Y lo más curioso es que la familia prácticamente se autosustenta, incluso de agua potable: cuando llueve, el agua que baja por las canaletas cae en un tanque donde se almacena. Si se avecina una tormenta, vacían el tanque y lo cepillan por dentro.

En la granja hay 15 cabras que dan leche y carne, mientras que el padre de Pablo tiene una docena de vacas en una quinta vecina que provee de carne a toda la familia. Además hay gansos, patos, gallinas y un centro de apicultura.

El personaje más querido por los visitantes es Paco, una nutria que llegó con la columna vertebral rota por la mordida de un perro y luego fue curada en La Periquita y eligió quedarse a vivir allí, adentro mismo de la casa. Ahora Paco le pide upa a su dueño cual un monito y es un buen “padrillo” de nutrias, aunque su cría es devuelta al monte isleño. En sus ratos libres –y los tiene–, Pablo también hace artesanías que se venden en el Puerto de Frutos. Al finalizar la visita aclara que en el Delta, de todas formas, la vida no es color de rosa, ya que se vive “en una lucha constante contra el agua y la humedad que lo invaden todo”.

UN VIVERO EN EL ESPERA Lo más singular que tiene el Vivero Villa Mónica, ubicado sobre el arroyo Espera 344, es su sistema hidropónico de cultivo, que no se realiza ni en el suelo ni tampoco en una base de tierra. Por el contrario, se utiliza una estructura de metal que sostiene unos tubos de plástico por donde circula agua con nutrientes. Las semillas van dentro de unos cubitos de espuma fenólica que se colocan en los tubos, un método creado en la brasileña Universidad de Campinas. ¿Cuál es la ventaja de este sistema? Básicamente, que en un área muy reducida –e incluso árida como un desierto– se pueden cultivar toda clase de vegetales que requerirían tierra fértil y un espacio mucho más grande. En el caso de la frutilla, por ejemplo, se utilizan unas columnas clavadas en el suelo donde la planta crece en una base de turba traída desde Tierra del Fuego –un compuesto orgánico natural que no se descompone en los suelos fueguinos gracias al frío permanente– mezclado con perlita (un derivado de lava volcánica). Esto permite plantar en ocho metros cuadrados lo que en tierra firme ocuparía un área de 42 metros cuadrados (el riego se hace por goteo con una bomba de agua).

La turba y la perlita en verdad sólo sostienen la planta, ya que el riego se hace con el agua mineralizada. La nutrición de la planta en base a componentes naturales permite obtener frutos y hojas muchos más carnosos y en menos tiempo. Además, al no entrar en contacto con la tierra ni con otras especies, no son atacadas por hongos, están

UN ASADO EN BARCO

La embarcación “Bruma” es una típica chata isleña de transporte de madera de 17 metros de eslora, reciclada para paseos turísticos. Fue construida totalmente en madera de lapacho y su interior está revestido con cedro y timbó pulidos. El barco, cuyos dueños integran la entidad Delta Natural, suele alquilarse para disfrutar de un asado en pleno río mientras se matiza la jornada con la pesca y el descanso. Las instalaciones lo permiten ya que caben hasta 15 personas, hay dos baños, un comedor al aire libre pero techado en la popa, otro en el interior para el invierno, un solarium, dos baños, cocina con vajilla completa, un camarote con una pequeña cama matrimonial y hasta duchas con agua caliente. También suelen alquilarlo grupos laborales generalmente para celebrar el fin de año.

La otra alternativa que se ofrece son las cenas para dos a la luz de las velas y de la luna reflejada sobre la superficie del río. Por lo general se solicita para festejar aniversarios de bodas. Hay quienes han llegado a tirar fuegos artificiales mientras bailaban un vals sobre la cubierta. Estas veladas románticas comienzan a las 20 y se navega por la boca del río San Antonio, con una increíble vista de la ciudad de noche. Cada cual elige su música a gusto y en verano la cena es al aire libre sobre la popa. El menú incluye un brindis con champagne en la proa, una entrada de salmón ahumado, lomo al horno con papas y helado. Alrededor de la una el barco regresa al puerto y quienes lo deseen pueden pasar la noche en el pequeñísimo camarote, con la sola compañía en la torre de mando del capitán Marota, un isleño de pura cepa que cuida su barco con devoción.

El alquiler del barco por un día para 15 personas cuesta $ 1300. Y la noche romántica con cena incluida para dos personas cuesta $ 650. Más información en *www.navegandoporeldelta.com.ar*


El placer de navegar por los ríos a bordo de un lanchón e incluso comerse un asado.


Una bucólica estadía en la cabaña de madera del vivero Villa Mónica.

mucho más limpias y no se requieren insecticidas.

En el Vivero Villa Mónica se producen berros, ajíes picantes, espinaca tetraginia, chiles campanita, rabanitos, tomate cherrie, radichetas y cebollines, entre otros vegetales y hortalizas. También se preparan berejenas en escabeche, pepinos en vinagre, aceitunas picantes, dulce de leche con nueces pecán, frutillas al whisky y once tipos de dulces. Pero lo ideal para probar estas delicias es aceptar el "almuerzo verde" que se ofrece en el parque del vivero. El menú incluye ensaladas de productos recién cosechados, sandwich de chorizo o sorrentinos, helados o tartas.

El lugar más encantador del Vivero Villa Mónica es su cabañita solitaria en medio de un parque con techo recubierto de paja, levantada sobre pilotes de madera. En cada uno de sus cuatro lados, tiene ventanas con vista al arroyo y al denso follaje del interior de la isla. La cabaña de Villa Mónica tiene capacidad para cuatro personas y está equipada con vajilla completa, cocina, heladera, televisión, aire acondicionado y hasta una parrilla portátil para hacer asados debajo de la casa. Desde Villa Mónica también se puede visitar la cercana granja La Periquita.

DATOS UTILES

■ **La Periquita.** Arroyo Torito, a 15 minutos de la Estación Fluvial. La entrada cuesta $ 20 e incluye un refrigerio. También organizan cumpleaños infantiles. Tel.: 4728-3204.

■ **Vivero Villa Mónica**. Arroyo Espera 344 (Primera Sección). La visita con almuerzo cuesta $ 25; si sólo se toma un té, $ 15, y con un refrigerio, $ 10. La estadía en la cabaña cuesta $ 200 para dos personas o $ 350 para cuatro, desde el viernes a la tarde hasta el domingo a la noche. Tel.: 4728-0519 *www.villamonica.com.ar*

■ **Delta Natural, agro y ecoturismo.** *www.deltanatural.com*

■ **Más información:** Ente Municipal de Turismo (Mitre 305, en la Estación Fluvial). Tel.: 4512-4497/98 Sitio web: *www.tigre.gov.ar*


Quito nocturna. La capital de Ecuador fue antiguamente la capital septentrional de los incas.


El perfecto cono del volcán Cotopaxi. Atrás asoma la cumbre nevada del Chimborazo.

POR GRACIELA CUTULI

ECUADOR *Mercados y volcanes*

En la mitad del mu

Fascinante, indígena y colonial, con una naturaleza que se impone y situado realmente en mitad del mundo, Ecuador invita a descubrir sus circuitos de artesanía, cultura y aventura. De Quito al popular mercado de Otavalo. Luego al Cotopaxi, uno de los volcanes activos más altos del mundo, y al Chimborazo, meca de audaces andinistas.

En la mitad del mundo, en la mitad del mapa, Ecuador entrelaza el océano, la sierra y la cordillera en una suerte de amplio tapiz de cambiantes relieves y colores, como los que tejen sus aborígenes en los anchos telares tradicionales. No es difícil descubrir de dónde toman su inspiración y sus matices: el azul intensamente azul del cielo, el blanco nieve de las cumbres coronadas de glaciares, el verde de la selva, declinado en todas las formas que puede descubrir el ojo humano. A la hora de planificar un viaje, y de elegir cuáles serán los destinos, lo único difícil es saber dónde detenerse... Esta vez, los circuitos llevan desde Quito hacia el norte –donde se destaca el tradicional mercado el Otavalo– y hacia el sur, por la Avenida de los Volcanes. Pero siempre hay que empezar por la bella capital que fue antiguamente la capital septentrional de los incas (aunque su nombre es el recuerdo de sus pobladores originarios, la tribu quitua).

LA CIUDAD VIEJA Quito, a diferencia de la peruana Cusco, no conserva edificios incas: sólo los cimientos se salvaron de la destrucción, y sobre ellos se levantaron los edificios hispánicos que hoy son hermosos ejemplos del barroco latinoamericano (incluidos por la Unesco entre los Patrimonios de la Humanidad).

La Ciudad Vieja –que hoy quedó pequeña para el tránsito y el aumento de la población, como la mayoría de los cascos históricos en otras ciudades del mundo– es el núcleo de la Quito colonial, con epicentro a su vez en la Plaza de la Independencia. Ornada de palmeras, y flanqueada por la Catedral, el Palacio de Gobierno, el Palacio Arzobispal y la Administración Urbana, la plaza es el primer paso de la visita, donde se destacan las obras de arte del templo principal y los frescos sobre la vida quiteña que adornan el edificio del gobierno municipal. El Palacio de Gobierno tampoco se puede soslayar, sobre todo en estos días de elecciones, y en un país que sufrió y sufre todavía, como pocos, intensos avatares institucionales. El otro edificio imponente e imperdible es la iglesia La Compañía, símbolo del poderío jesuítico en América, y tan rica en obras de arte que se la conoce como "la Capilla Sixtina de Quito". No desmerecen su apodo la pintura del Juicio Final y las columnas al estilo del baldaquino de Bernini en el Vaticano, que se encuentran en el altar mayor. El resto de la estadía en Quito se reparte entre sus muchos otros edificios religiosos, los barrios coloniales y aquellos donde se impone la fisonomía de una ciudad moderna. Y en un momento u otro, debe incluir la visión de conjunto de la ciudad, dominada por el Cotopaxi, que ofrece el cercano Cerro Panecillo (se sube a pie, pero no se recomienda, ya que es mucho más segura la subida en taxi).

OTAVALO Y EL MERCADO
Desde Quito hacia el norte, los ómnibus turísticos prácticamente podrían hacer el camino solos, hasta tal punto lo recorren una y otra vez, cada sábado por la mañana, cuando salen rumbo al pueblo de Otavalo y su célebre mercado. Es que en verdad el mercado local –un variado mundo de color, agitación, regateo y telas tejidas– merece ser visto, y revela lo mejor que los artesanos y tejedores ecuatorianos pueden ofrecer. En verdad esta feria funciona todos los días, pero es el sábado el día de mayor afluencia y colorido, por la gran cantidad de turistas (y no sólo ellos, ya que los propios ecuatorianos son asiduos visitantes y consumidores de las artesanías otavaleñas). Quienes pasan la noche anterior en Otavalo y quieren presenciar el espectáculo desde el amanecer, verán cómo en las primeras horas del alba ya se van armando los puestos: los demás van llegando entre las nueve y de las diez de la mañana, listos para perderse en el laberíntico recorrido de tapices, pulóveres, cinturones, mantas, cada uno más atractivo que el anterior y todos realizados con motivos que tanto se inclinan por lo moderno como por lo tradicional.

Los tejedores de Otavalo son los herederos de una tradición antiquísima que sobrevivió a la llegada de los españoles, los primeros que instalaron un taller textil alrededor de 1550. Si por un lado los europeos introdujeron las técnicas de tejido conocidas en el Viejo Continente, por otro sometieron a los indígenas a un régimen de servidumbre que no terminó sino hasta los años '60. Hoy día, ya organizados en talleres familiares o industriales, los otavaleños viven en gran parte de este arte que dominan con maestría.

En el mercado, la tentación y los precios después del regateo son difíciles de resistir: de todos modos, no hay nadie que llegue a Otavalo dispuesto a oponer resistencia alguna... Rodeado de montañas –en particular el cerro Imbabura, que supera los 4600 metros–, a la sombra de las palmeras, el mercado se extiende sobre la llamada Plaza Poncho, que en su extremo norte alberga otra feria, esta vez local: allí los pobladores compran comida, conejos y los típicos cuys que son alimento habitual en la región andina. Para el visitante, es inevitable mirar y admirar los trajes típicos de los pobladores, que también se ofrecen a los turistas: según los especialistas, el traje femenino es el más parecido al vestido tradicional de las mujeres incas, mientras en los hombres se han introducido más elementos propios de la colonización.

Por otra parte, esta época del año tiene un encanto único: se acerca la Navidad y las calles se llenan del eco de los villancicos infantiles en grupos que recorren las plazas y parques, mientras en cada casa se instala el pesebre andino. Cerca del Año Nuevo la fiesta se multiplica, y termina con el "desfile de inocentes", suerte de burla a



La Plaza de San Pedrito, en la Ciudad Vieja.



Tejedora de sombreros en el popular mercado de Otavalo.

ndo

los hechos –buenos y malos– ocurridos durante el año que termina. En las calles todo es música, disfraces y bromas, y el pueblo ecuatoriano demuestra que puede tomar sus crónicos problemas con no poco humor.

EL REINO DEL VOLCAN Saliendo de Quito hacia el sur, la experiencia será otra. La carretera Panamericana se interna en lo que Alexander Von Humboldt llamó, cuando exploró la región, la "Avenida de los Volcanes". Se puede recorrer en ómnibus, en auto o –una de las maneras de acercarse mejor a la vida real tangible y cotidiana– en tren (lento, atestado y antiguo, pero justamente por eso imperdible... y muy buscado por los turistas, que no dudan en subirse a los techos para apreciar mejor los paisajes). Pero siempre lo que se verá será uno de los más extraordinarios paisajes del mundo, por su riqueza y diversidad: entre la Cordillera Oriental y Occidental que va atravesando la carretera, se forman valles dominados por la sombra de impresionantes volcanes, algunos ya extinguidos y otros todavía en actividad. No puede dejar de sorprender la cercanía y rapidez con que se pasa del más verde y colorido paisaje tropical –estamos, al fin y al cabo, sobre la mismísima línea del Ecuador– al blanco de la nieve y los glaciares que cubren permanentemente algunos de los picos más altos.

LA FORMA DEL COTOPAXI Desde Quito, la primera parada puede hacerse en Machachi y luego quedan unos 30 kilómetros hasta la entrada del Parque Nacional Cotopaxi, donde se levanta el volcán Cotopaxi, de 5897 metros de altura (aunque algunos lo elevan a más de 5900 metros). En total, el trayecto no lleva más de 60 kilómetros. El Cotopaxi es la segunda cumbre de Ecuador después del Chimborazo, situado más al sur, y es también uno de los volcanes activos más altos del mundo. "La forma del Cotopaxi –escribió Von Humboldt– es la más hermosa y regular de todos los picos colosales en los Andes. Es un cono perfecto cubierto por una capa blanca de nieve que brilla con el sol, sobreponiéndose al azul del cielo." Hay registros de erupciones en 1534 y más tarde, en 1742, 1768 y 1877, cuando destruyó a la sufrida ciudad de Latacunga. En 1942 se produjo la última erupción, pequeña, pero su poder sigue latente. Hoy día el volcán es uno de los favoritos de los andinistas, que suelen subir por la ladera norte, pero requiere equipos y experiencia en la montaña, por la altura y las dificultades de escalada, sobre todo las grietas de hielo que se cruzan en el camino.

BAÑOS TIBIOS Siempre hacia el sur, es posible desviarse por un sinnúmero de pueblos –cada uno con su mercado– y ciudades que ofrecen, como en todo Ecuador, el mestizaje indígena-hispánico en la gente, la arquitectura y la vida cotidiana. Una carretera hacia el este invita a visitar Baños, una localidad de clima subtropical donde manan fuentes de agua caliente del volcán Tungurahua: en los alrededores, además de bañarse en estas tentadoras termas, también hay incontables senderos, ríos y cascadas para visitar, sobre todo las Cataratas del Río Verde, paraíso de flores y de aves.

EN LOS TECHOS DE AMERICA Regresando hacia la vía principal rumbo al oeste, hacia Ambato, y bajando nuevamente, el punto de llegada será Riobamba, la capital de la provincia de Chimborazo, donde reinó antiguamente la tribu puruhá, luego desplazada por los incas. Este paisaje, claro, está dominado por el volcán Chimborazo, el más alto de Ecuador, con 6310 metros de altura. Sin duda también éste es sólo para expertos, y requiere además la guía de un montañista que conozca sus secretos (el Club de Exploradores de Sudamérica, en Quito, puede brindar el asesoramiento y las recomendaciones necesarias a quienes quieran animarse al ascenso). En el trayecto, cuando es la temporada alta, se cruzarán montañistas de todo el mundo, ya que desafiar este volcán que está entre los techos de América, rodeado además de una impresionante cultura autóctona, es un reto conocido entre los amantes de la montaña de los cuatro puntos cardinales.

Cuando haya que dejarlo atrás, se podrá retomar la carretera rumbo a Guayaquil, esta vez hacia la costa, que es como volver a ingresar en otro Ecuador, y sin duda también el motivo de otro viaje.



Vista de una de las calles céntricas de la ciudad.


El Cuartel Moncada es hoy una escuela primaria que también alberga un museo.

POR EMILIANO GUIDO

CUBA *La ciudad de Santiago de Cuba*

El son rebelde

En Santiago de Cuba, el espíritu caribe vibra en cada esquina. Cuna del son y baluarte de la trova, es también una ciudad cargada de historia. Desde las guerras independentistas a la revolución de 1959, la indómita Santiago fue protagonista de los hechos más importantes. Un recorrido por sus peñas musicales y una visita a lugares emblemáticos de las gestas cubanas.

La mayor de las Antillas tiene en Santiago de Cuba el baluarte de su espíritu díscolo y revoltoso. Su pertenencia al Caribe la marcó a fuego: era el paso obligado del tráfico de esclavos durante el siglo XIX, flujo migratorio que dejó una estela de atributos africanos y sembró un sincretismo cultural que forjó en la música popular su más armoniosa criatura.

SON SANTIAGUERO "Si no te gusta la música, no puedes decir que eres santiaguero. Yo le agregaría fidelista, pero supongo que algunos no coincidirán", dice Frank, dueño de una humilde casa que se contenta en alojar porteños para disfrutar de un buen mate. Es que el carnaval santiaguero hunde sus raíces en una etapa muy remota de la colonia. Alrededor de la Catedral, a fines del siglo XVII, una procesión recorría las calles con motivo de la celebración del Patrono de la Villa, Santiago Apóstol. La apoteosis de esta fiesta popular llega en julio con siete días y noches sin cortes, de danza tradicional, desfiles de comparsa y un baile tan sensual como sólo las caderas del Caribe pueden acompasar.

La ciudad es reconocida en toda la Isla como la más destacada plaza musical. En sus irregulares calles se plasmaron las mejores páginas de los géneros más populares: el son, el bolero y la Trova tradicional. Este acervo cultural justifica que Santiago de Cuba sea con frecuencia sede de importantes eventos artísticos, donde se destacan los festivales del Caribe, del Son Miguel Matamoros y de la Trova Pepe Sánchez.

Cuando la lenta retirada del sol entinta los empedrados del casco colonial, las peñas de música abren sus puertas y el alma de los turistas con dulces acordes de algún son o bolero tradicional. Aquellos que tengan un paladar melódico más emparentado con las raíces negras tienen una agenda nutrida de centros culturales para visitar. El Cabildo Teatral Santiago, que surgió junto con los carnavales; el Ballet Folklórico Cutumba, con antecedentes en el folklore haitiano; el Cabildo Carabalí Olugo, integrado por hijos de esclavos de la colonia española; y el Cabildo Carabalí Izuama, que utiliza instrumentos típicos como el quinto, el cacha o la flauta de bambú, en armonía con los trances hipnóticos de su danza africana.

Entre el paseo La Alameda, pegado al puerto, y el Parque Céspedes, con sus largas bancadas para descansar, hay una atmósfera de estudio de filmación cerrado. Enormes galpones de acopio y algunos edificios abandonados acentúan un clima espectral que rápidamente disuelve el ritmo que brota de la Peña del Folklore, la Casa de la Música y, como estrella mayor en el reparto, la Casa de la Trova, donde se ofrecen diariamente los mejores espectáculos en vivo. Están en el corazón de un barrio que permanece en penumbras para agigantar la representación de un escenario decimonónico.

Para no desentonar en la noche santiaguera hay que postergar prejuicios y formalismos. Angelito, un afable presentador de la Casa de la Música, anima la velada ofreciendo una libreta personal para que el turista deje una frase de recuerdo, mientras cuenta que estuvo "en el Africa con el Che para apurar la descolonización". Aquí se consuma la misma comunión de espíritus, sin miramientos de linaje, que tan bien retratara el catalán Serrat con su clásico tema "Mediterráneo". El barrendero se acopla a la armoniosa cintura de una sueca cuarentona, los mozos insisten para ser invitados con un ron blanco, la más bella morena del lugar da vuelta el corazón de un adolescente con sus movimientos felinos. Las pocas sillas se apartarán y, en ese modesto salón vestido de gala para la orquesta, el baile seguirá hasta el amanecer.

DE MARTI AL MONCADA Los mayores sacudones de la política cubana, desde las guerras independentistas del siglo XIX hasta la Revolución de 1959, se registraron casi siempre sobre el Oriente. Por

LA MITICA ESTELITA

■ **Cómo llegar.** Desde La Habana, un ómnibus Vía Azul cuesta 50 dólares y tarda 12 horas. Por avión son 2 horas y el pasaje cuesta, en promedio, 150 dólares.
■ **Alojamiento.** Las casas del casco histórico, autorizadas para recibir turistas, cobran 25 dólares una habitación con discretas comodidades. Un buen orientador local es el ICAP (Instituto Cubano de Amistad con los Pueblos), en el barrio Vista Alegre.
■ **Más información.** Embajada de Cuba, Cerrito 1350. Atención de lunes a viernes de 9.30 a 12.30 y de 15.30 a 17.30. Página: *www.embacuba.com.ar.* Página oficial de turismo: *www.uo.edu.cu/santiago*

FERIAS

Ecos

El martes pasado finalizó la Feria Internacional de Turismo 2006 que se realizó en La Rural de Palermo. Durante los cuatro días de duración del evento, unas 74 mil personas recorrieron los stands. Y participaron más de 1700 expositores, un record histórico pero previsible, ya que la FIT argentina está considerada como una de las más importantes a nivel internacional. En la inauguración, que contó con la presencia del vicepresidente Daniel Scioli, el secretario de Turismo de la Nación, Enrique Meyer, anunció que se encuentran en construcción en todo el país unos 200 hoteles, con una inversión de 1700 millones de pesos. También habló el presidente de la Asociación Argentina de Agencias de Viajes y Turismo, Aaavyt, Ricardo Roza, quien planteó una serie de reclamos del sector. Y en los discursos en general rondó la idea de que una parte importante del descenso de la desocupación en el país se debe al desarrollo del turismo, que representa el 8


La amplia y hermosa bahía de Santiago de Cuba sobre el mar Caribe.

eso, una visita a Santiago invita a conocer aquellos lugares que quedaron marcados por la historia.

Aunque el recorrido elegido se detenga sólo en los sitios más emblemáticos, es recomendable plegarse a un city tour para economizar tiempo, ya que las distancias son importantes en la segunda ciudad cubana. A este dato, se le suma el dificultoso tránsito por sus calles empinadas y de veredas angostísimas, y las continuas tormentas tropicales, que se desatan fugaces e interrumpen cualquier caminata. La arquitectura colonial de esta zona céntrica resiste en su estado primigenio, casi sin toques restauradores.

El Cuartel Moncada, el mayor arsenal de armas de la década del '50, hoy es una escuela primaria que también oficia de museo. Su frente amarillo conserva las gruesas perforaciones del ataque inicial de la denominada "Generación del Centenario", en alusión a José Martí. Cuenta con diez salas donde se exhiben armas, textos e imágenes desde los tempranos momentos de la conquista hasta las luchas de guerrilla en la Sierra Maestra. El siguiente paso es la Granjita Siboney, ubicada en la periferia de la ciudad. En esta quinta de frondosos mangos concentraron las tropas que protagonizaron el asalto al Cuartel Moncada en la madrugada del 26 de julio de 1953. Aquí se conservan fotografías, artículos personales y logísticos de los guerrilleros, quienes simularon una producción avícola para poder esconder su armamento. En el tramo de carretera que une Santiago con la Granjita, llaman la atención sencillos monumentos a los caídos en esta gesta.

En el Cementerio Santa Ifigenia, considerado Monumento Nacional, están los restos del próceres José Martí y Manuel de Céspedes, así como también los de los mártires del Moncada. El cementerio es una joya del arte funerario por sus tumbas majestuosas trabajadas en mármol italiano. En él, cada media hora con puntualidad castrense, un puñado de soldados realiza un solemne desfile, con estridente música militar de fondo, para honrar a Martí. A los pies de su mausoleo, están las placas de todas las naciones latinoamericanas que donaron tierra de sus países para la tumba del prócer. Y a pocos pasos de la entrada están sepultados los restos del oficial Compay Segundo, quien perteneció a las Fuerzas Armadas cubanas antes de ser trovador.

La Fortaleza de San Pedro de la Roca del Morro fue declarada Patrimonio de la Humanidad. Así lo consideró la Unesco, por ser el más completo exponente de los principios de ingeniería militar del renacimiento en el Caribe. Su construcción respondió a necesidades defensivas frente al acoso de los piratas. La Fortaleza está ubicada al Este de la ciudad, donde comienza el canal de entrada a la bahía, sobre un elevado escarpe de cara al mar abierto. Su museo testimonia la caída de la flota española ante el primerizo y joven imperio de Estados Unidos, momento a partir del cual Cuba cambió de manos como colonia.

Santiago mantiene con La Habana una clásica rivalidad; incluso se sucedieron como capital del país. Y no es para menos: en la isla cada región ostenta su orgullo de pertenencia. Una frase estampada en varios paredones de la ciudad caribeña resume su máximo pergamino: "Santiago de Cuba: rebelde ayer, hospitalaria hoy, heroica siempre". ✹

Noticiero

Navidad en Villa La Angostura

El Faro Patagonia invita a pasar la Navidad en Villa La Angostura con un Programa Especial de spa de cuatro días, entre el 10 y el 26 de diciembre. Incluye welcome drink, desayuno patagónico, masajes terapéutico, kit spa, sauna, gimnasio, salas de hidroterapia, masajes y relax. Este año además El Faro inauguró su sector especial "La Casa", para alojarse con toda intimidad al borde del Nahuel Huapi.

Taca-Iberia con boletos electrónicos

La primera etapa del proyecto Interline E-Ticketing de Taca e Iberia se completó exitosamente en los últimos días: este sistema permite al usuario viajar a casi cualquier destino usando solamente un boleto electrónico, y le aporta mayor seguridad en el manejo eficiente del equipaje hasta el destino final. La iniciativa tiene como fin cumplir los lineamientos definidos por la IATA, que fijó el mes de diciembre del 2007 como fecha límite para que todas las aerolíneas miembro dejen de emitir boletos de papel y toda emisión de boletos sea de tipo electrónica.

La carrera 4 Refugios

24 y 25 de febrero de 2007. Cuatro Refugios es una carrera de trekking de estrategia y aventura de alrededor de 70 kilómetros de recorrido y 3500 metros de desnivel, en dos días de competencia con descanso nocturno. Se realizará el 24 y 25 de febrero. Partirá del lago Gutiérrez pasando por los refugios de montaña del Cerro Catedral, Laguna Jacob, Cerro López y Laguna Negra, y concluirá en Colonia Suiza. Existen dos categorías para participar: Pro y Classic. Más información en *info@clubandino.org*

Turismo en La Rural de Palermo

de la FIT 2006

por ciento del PBI y es considerado un gran generador de empleo (casi 2 millones de personas).

PATAGONIA EN LA FERIA
Santa Cruz montó un curioso stand dedicado a Gunter Pluschow, el primer aviador que sobrevoló la Patagonia, con fotos e imágenes de aquel singular personaje. En el stand de Tierra del Fuego, un artista talló *in situ* sobre madera la escultura de un aborigen selknam, obra que fue sorteada entre el público de la feria. La Pampa promocionó sus fiestas populares junto con los asados criollos que se disfrutan en el turismo de estancias, el avistaje de aves migratorias y del ciervo en brama. Neuquén ofreció su variada oferta turística y las diversas actividades que se pueden realizar como cabalgatas, pesca, ciclismo y las alternativas de turismo termal y de aventuras que hay en Copahue y Caviahue. Río Negro mostró sus bellezas y los sitios donde se practica el turismo aventura. En el stand de Bariloche estuvo Mel Krieger –invitado por la Secretaría de Turismo de la Nación–, considerado uno de los mayores expertos a nivel mundial en pesca con mosca, quien contribuyó a promocionar un llamativo calendario de fotos en blanco y negro sobre pesca en la Patagonia realizado por el fotógrafo Diego Ortiz Mugica. Chubut enfocó la atención sobre pequeños pueblos como El Hoyo, Lago Puelo, Cholila y Sarmiento, presentando también el nuevo Parque Temático Lago Puelo y la "bodega más austral del mundo" en El Hoyo.

NIEVE, SIERRAS Y PARQUES El día del cierre de la feria se lanzó en el Pabellón Blanco de La Rural la Expo Nieve 2007, una feria de turismo y deportes invernales que se realizará entre el 17 y el 20 de mayo también en el predio ferial de La Rural, con la participación de los principales centros de esquí de la Argentina. Dicha feria, que va por su segunda edición, tendrá el doble de espacio que la primera y los organizadores anunciaron que esta vez habrá un espacio nuevo para desfiles, presentaciones, degustaciones de productos regionales y eventos musicales y culturales. Al mismo tiempo habrá juegos virtuales que revivirán las sensaciones del esquí y el snowboard.

Uno de los stands con mayor movimiento fue el de la provincia de Córdoba, que lanzó en la feria su Plan Estratégico de Turismo Sustentable. Y uno de los que fueron considerados como los de mejor diseño fue el stand de la Administración de Parques Nacionales, donde se presentó la nueva *Guía Visual de Parques Nacionales de la Argentina*, una lujosa edición de 256 páginas que recorre con alta calidad fotográfica, infografía e información muy completa, todos los parques que existen en las distintas provincias. Esta es la primera guía que edita la Administración de Parques Nacionales en 20 años, tiene un costo de $ 50 y se puede adquirir por Internet en *www.tematica.com*



LECTURAS *Viajes y gastronomía*

Memoria del paladar

La comida, para el escritor Manuel Vicent, es más que una obra de arte, resulta un placer sensual, un goce de la vida. En su nuevo libro, *Comer y beber a mi manera*, del que ofrecemos un extracto, habla de manjares, pero también de amigos, viajes y recuerdos.

POR MANUEL VICENT *

El nuevo libro de Manuel Vicent, *Comer y beber a mi manera* (Alfaguara), es una reflexión en la que su autor repasa literariamente "lo que he comido a lo largo de mi vida". Como todo recuento personal, se puede afirmar que se trata de un libro autobiográfico en el que los recuerdos de platos, gentes y lugares ofrecen al lector una semblanza de quien los escribe. No es tanto un libro de gastronomía, por más que se ofrecen diferentes recetas, ni, probablemente, las consideraciones de un experto en exquisiteces culinarias, sino de alguien que disfruta con la buena mesa y la buena sobremesa.

LA COCA DEL FARAON La rebanada de pan con aceite es el alimento más primitivo y terrestre de nuestra cultura. En Denia suelo tomar uno de sus derivados, que he bautizado con el nombre de coca del faraón. Sus ingredientes son humildes y esenciales: harina de trigo amasada con aceite de oliva y sal, con una austerísima anchoa o sardina encima y puesta al horno de leña de monte, con espinos, zarzas y aliagas, que la dejan perfumada de fuego silvestre. Esta vianda tiene más de tres mil años de antigüedad. Está pintada en las paredes de las mastabas de Menfis y de otras tumbas en el Valle de los Reyes en tiempos de Ramsés II y también apareció petrificada dentro de una copa de oro del tesoro de Tutankamón. ¿Qué más se necesita para comerla con absoluta devoción? [...]

PISTACHOS DE BAGDAD Un fotógrafo de prensa me trajo de regalo unos frutos secos de Bagdad. Los compró cerca del hotel Palestine a un vendedor fundamentalista que defendía su puesto callejero de los ladrones disparando al aire con un Kalashnikov colgado en bandolera sobre la chilaba. Eran nueces, almendras y pistachos. Venían envueltos en la hoja de un periódico local cuyos titulares, en caracteres árabes, imaginé que aludían a la explosión de un coche bomba con decenas de cadáveres destripados. Del fondo de ese cucurucho pringado de hipotética sangre los rescaté para trasladarlos a un recipiente de cristal, donde brillaban con una luz muy ascética.

Los pistachos eran morados con vetas verdes; las nueces tenían forma de cornezuelos y estaban adobadas con una clase de miel que había dejado en ellas unas motas rosadas; las almendras eran muy primitivas, de piel terrosa, con estrías apretadas, como serían las que metió Abraham en el zurrón antes de partir desde Ur hacia tierras de Canaán. Además de almendras, nueces y pistachos, en el frasco de cristal había un fruto seco que nunca había visto hasta entonces. Se trataba de una extraña semilla de color granate con la intensidad del rubí, e ignoro a qué sabía. Estos frutos secos habían resistido todos los bombardeos de Bagdad, todo el odio entre chiítas y suníes, todos los coches bomba en la puerta de las mezquitas y mercados. Puede que un misil de racimo hubiera aventado el tenderete donde se exhibían al sol y después su dueño los hubiese rescatado del polvo mezclados con sangre humana y de perro para ofrecérselos de nuevo a los clientes. Por delante de ellos habrían desfilado carros de combate, camiones con *marines* y otros puerco espines de acero, pero estos frutos secos habían llegado hasta mí cargados de espiritualidad. Antes de consumir los frutos secos de Bagdad acompañando un oporto me hice traducir por un árabe amigo la página de periódico en que venían envueltos. Contra lo que suponía, en ella no se aludía a ninguna crueldad de la guerra. Sólo era el fragmento de un cuento oriental: un hombre extraviado en el desierto bajo una luz cenagosa creía reconocer en cada duna la figura de su amante perdida, pero el relato se interrumpía con la página rasgada. Traté de terminarlo por mí mismo probando la semilla desconocida y sabía a hierro oxidado. [...]

PAELLA DE INTELECTUAL La paella dubitativa la suele guisar un artista o un intelectual. Así se las he visto hacer a Berlanga, a Joan Fuster, a Manolo Vázquez Montalbán, al escultor Amadeo Gabino, a los pintores Eusebio Sempere y Paco Farreras, al cineasta García Sánchez. A la hora de decidir en el último momento si acrecientan, disminuyen, apagan o no apagan el fuego, una cuestión, al parecer, de mucha profundidad filosófica, los intelectuales y artistas gastrónomos se ponen las gafas, sacan con la cuchara de palo unos granos de arroz de distintas latitudes y los acercan a los ojos quemados por mil libros leídos y lienzos pintados, se quedan pensativos y, a continuación, actúan poseídos por la duda metódica. Tal vez ignoran que el punto del arroz es un ente metafísico, inalcanzable, que siempre está más allá. Entonces comienzan a poner excusas, que el agua no es de Valencia, que el fuego es de gas y no de leña de naranjo, como debe ser, que no han encontrado *garrofó* en el mercado, que las verduras son congeladas. Su duda se hace explícita cuando piden ayuda a otros para que prueben el caldo para cerciorarse de cómo está de sal. Son dificultades autoimpuestas ante el cataclismo que se avecina, pero la paella tiene la ventaja de que siempre se come tarde y con hambre, por eso el cocinero se cabrea mucho si ve que los invitados toman demasiados aperitivos. [...]

TODOS LOS CAMINOS CONDUCEN A LA MESA Esta vez toda la ilusión del viaje consistía en llegar al café de Flore, en el bulevar Saint Germain de París, para comerme uno de los tres o cuatro huevos duros que allí en un cuenco en cada mesa se dejan a merced de los clientes junto con un salero. Para llegar hasta esa meta gastronómica y poder compartirla con la memoria de Albert Camus y Jean-Paul Sartre tuve que cruzar Francia desde la Provenza. Para abrir boca, primero fui al restaurante Le Moulin de Mougins, cerca de Cannes, situado en un paraje donde la sombra de Picasso aún reinaba desde su residencia de La Californie. Allí, con un *granité de gingembre au vin dèpices* en el plato, me rendí por primera vez ante la capacidad que tiene Francia para transformarlo todo en literatura. La cocina francesa es una creación verbal o escrita como pura ficción en las cartas de los restaurantes. La cocina francesa no existe más allá de la cocina de cada región, servida por camareros exquisitos y cabreados. En la carta que se entrega a las mujeres no consta el precio de los platos. Las mujeres a estos efectos no existen. Sólo son objetos de lujo. Otra ficción.

Camino de París pasé por Lyon, el reino de Paul Bocuse y de Alain Chapel. En el restaurante Troisgros, lleno de comensales de la alta burguesía cuya mandíbula había adquirido un tono violeta a causa del placer, me vi envuelto en la experiencia de la nueva cocina, plato grande, ración pequeña, comida para destentados. Y entre la tiranía del *maître* y el desprecio del somelier participé en la disputa escolástica que enfrenta al vino de Burdeos y al de Borgoña. (...)

PASION POR EL QUESO Quesos los prefiero todos, cada uno ligado a un estado de ánimo, acompañado con un vino exacto, tinto y con cuerpo, servido después del segundo plato y antes del postre. [...] De los mil quesos posibles, el de cabra es el que me lleva a las montañas pentélicas de la Atica, a la Judea del Antiguo Testamento y al desierto de Mahoma. [...]

ALCOHOLES En Nueva York, después de cruzar a pie el puente de Brooklyn por su pasarela de madera, no está mal recalar en el River Café para tomar un *dry martini* y contemplar la línea del cielo de Manhattan reflejada dentro de la aceituna. Cuando lo hice la última vez ya habían desaparecido las Torres Gemelas, y el *glamour* del café, que Woody Allen puso de moda en sus películas, también había sido arruinado por los turistas. Pese a todo, sigue siendo un buen lugar para ver pasar las gabarras por el East River al atardecer mientras se incendia el cristal de los rascacielos tomando un *dry martini* lentamente en la terraza al borde del agua.

Una pinta de cerveza Guinness hay que beberla en el Davy Byrnes, en Duke Street de Dublín, el mismo *pub* donde se emborrachaba James Joyce con los bigotes llenos de espuma tostada. Los bares famosos donde he bebido rodando por el mundo en distintos viajes son ya muy turísticos, pero hoy uno debe hacerlo imaginando que en el planeta sólo quedas tú, el licor y el camarero que te atiende. Así lo sigo haciendo con el *campari* en la terraza del Rosati, en la plaza del Popolo de Roma, y una vez allí, entonces no está prohibido imaginar que mi asiento bajo los toldos lo hallo caliente porque se acaba de levantar Alberto Moravia. Me gustan los sabores amargos de las bebidas italianas de aperitivo. (...)

** El País Semanal*